Natura nelimitată a experienței vizuale provenită din simțuri

On Aprilie 22, 2022

Învață să menții în simțuri imaginea care ți se desfășoară în minte, făcând apel la subtilitatea cu care artistul își imortalizează impresiile cele mai tainice.

Guma de mestecat pe care o apreciez cel mai mult de la o vreme încoace este "Fini", cu o aromă intensă de fructe proaspete, având o compoziție bine structurată și o densitate ridicată de jeleu, oferind avantajul unui gust plăcut, dulce-acrișor. Guma "Fini" se pretează cu real succes în orice fel de circumstanțe, mai ales în varietatea de combinații în care o pot savura fără griji, fără rezerve, fără să mă gândesc că-mi bat joc de corpul meu: la aniversări, la reuniuni, la tot felul de evenimente sau petreceri. Este mai ceva ca un desert delicios.

Cu oricare ocazie, având o însemnătate aparte pentru clipa în care orice artă se străduiește să devină realitate, savurez totodată fascinația ce ia naștere din absența compromisurilor sau din perspectiva adaptării la situații extraordinare. A ști să mesteci guma "Fini", ca pe un jeleu care cu fiecare mușcătură aduce o senzație de eliberare, trezind simțurile, revigorând papilele gustative, este o atitudine de mare mândrie, dar și o atitudine de mare candoare, fiindcă ești mai plin de suflet față de toți cei cu care intri în contact.

Aceeași atitudine o am atunci când trebuie să surprind și să pictez o emoție, un gând sau o experiență intensă, cu multă artă și sensibilitate, în câmpul forțelor misterului care alimentează imaginația, *Azaresenthos.*

Or atunci când trebuie să pictez tabloul dinăuntrul simțurilor mele, devenind realitate printr-o materializare a sentimentului de libertate, a sentimentului de fascinație indispensabil pornirii într-o aventură a creației de o mare coerență. în care culoarea și gustul se întrepătrund printr-un mecanism misterios, îmi place să descopăr un alt mod de dobândire a unor simțuri corporale prin care aromele sunt percepute și recunoscute ca fiind permanente.

Leadership: Poți să transformi percepția care rezultă din stimularea unui nerv gustativ într-un spațiu dedicat vizualului în cele mai complexe forme ale sale?

Vai, cât de mult îmi mai place arta. În această privință, gustul pe care îl simt atunci când pictez un zâmbet, același zâmbet pe care, într-un fel anume, îl conferă tocmai aroma de dulce-acrișor a gumei de mestecat "Fini", desemnează începutul unei imagini cuprinsă în teoria viziunii: imaginea zâmbetului meu este o reinterpretare a unui gust rafinat, suficient de bun pentru a-l face accesibil tuturor.

Ei bine, cine îmi vede zâmbetul larg, instinctiv va ști că sunt încărcat de emoția unui gust intens și autentic, exprimat printr-un *Afragmentoriss* , o percepție care rezultă din stimularea unui nerv gustativ. Gustul, o invitație la sinceritate, la deschidere și autenticitate, canalul acesta invizibil care unește simțurile și funcțiile propriului trup, parcă îmi forțează un reflex cerebral care nu schimbă doar expresia feței, ci totodată stimulează creierul să producă endorfine.

Ce mai, guma "Fini" este o binecuvântare de la Creatorul suprem ! Mai întâi fiindcă îmi îngăduie să pornesc într-o aventură a cunoașterii și experimentării în artele vizuale, apoi fiindcă îmi inspiră imaginea unei singure persoane: a artistului care își arogă un segment sau o bucată dintr-o zonă artistică și spune că este numai a lui.

Leadership: Gust produsului pe care vrei să-l scoți în evidență poate fi tradus într-o emoție ce devine realitate printr-o materializare imediată în concretul existenței unui personaj descris între coordonatele "senzorial" și "intelectiv" ?

Gustul este o actualizare a vizualului, un update asigurat de elementul dominant care schimbă aspectul fizionomiei, putând crea un efect de lifting al privirii, sau îndulcind trăsăturile cele mai pregnante ale personalității. Mai rămâne să iau în calcul tabloul dinăuntrul simțurilor mele, câmpul forțelor care-mi pictează chipul fiind asemănător senzației de energie pe care o dă percepția complexă a unei interpretări chimice, manifestându-se diferit și neașteptat, legată de practica savurării fructelor dulci-acrișoare.

Și deodată intru în lumea extraordinară a artistului, unde orice gust este tradus printr-o emoție și orice nobilă emoție devine realitate printr-o materializare imediată în concretul existenței unui personaj descris între coordonatele universului la care aspiră cu intensitate. Or acest fapt se asociază cu ivirea unui punct de vedere exprimat de John Fowles în cunoscutul roman "Daniel Martin":

"Nu este de domeniul misticului. Este materia cuprinsă în natura lucrurilor. Am mai avut o dată această senzație după multe ore de lucru, cu un papirus pe care îl descifram. Ieșisem din timp, devenisem papirusul însuși. Dar asta nu m-a ajutat să-l descifrez. Nu în acest sens eram papirusul. Poate eram fluviul. Fluviul care desparte. Pentru câteva clipe tot ceea ce nu trece dincolo de fluviu. Acel fluviu care desparte."

Se observă ușor că atunci când încerc să descriu gustul gumei de mestecat, mă confrunt cu percepția complexă a unei interpretări concentrate asupra legăturii dintre natura omului și natura lucrurilor care trec dincolo de cuvinte, de percepții.

Mă gândesc că și gustul are o direcție spre care se îndreaptă simțurile mele, însă nu acele simțuri de natură chimică sau gustativă, ci este vorba de un feeling aparte, un indiciu că pot fi altcineva: cineva cuprins între concretul senzorial și raportarea rațional-intelectivă la o realitate mai complexă și nevăzută care mă face să tânjesc după un alt început de poveste.

Leadershipul este un produs direct al vizualului care te apropie de o poveste în care personajul se autocaracterizează drept un receptor al gustului pe care se bazează rațiunea asumării unei noi identități (artistice).

Natura nelimitată a experienței vizuale provenită din simțuri este redată prin intermediul gustului unui produs care nu își consumă niciodată factorul de prestigiu. Pentru a înțelege mai bine fenomenul experienței vizuale, învață să menții în simțuri imaginea care ți se desfășoară în minte, făcând apel la subtilitatea cu care artistul își imortalizează impresiile cele mai tainice.

Source: https://neculaifantanaru.com/natura-nelimitata-a-experientei-vizuale-provenita-din-simturi.